さまざまな用途・目的・形態に対応するTOSEIのトスパックシリーズ

卓 上 型

ドーム型真空チャンバーの全面透明化。使い勝手と衛生管理を徹底追求。

V-282
電源：AC100V 50/60Hz
シール有効寸法：220mm

V-382（ガス:オプション）
電源：AC100V 50/60Hz
シール有効寸法：310mm

V-482
電源：AC200V3相 50/60Hz
シール有効寸法：420mm

V-492G（ガス封入機能付）
電源：AC200V3相 50/60Hz
シール有効寸法：420mm

卓上量産型

両サイドシール方式で
左右同時にパック。

V-455G-1（ガス封入機能付）
電源：AC200V3相 50/60Hz
シール有効寸法：400mm×2(左右)

チャンバー傾斜型

波型ヒーターを標準装備。
多量の液体や粉末も
らくらくパック。

V-307GII（ガス封入機能付・上下シール方式）
電源：AC100V 50/60Hz
シール有効寸法：300mm×2(上下)

据 置 型

卓上型では入らない大きな包装物や、小袋の大量パックに最適!!

V-553G（ガス封入機能付）
電源：AC200V3相 50/60Hz
シール有効寸法：550mm

V-955
電源：AC200V3相 50/60Hz
シール有効寸法：900mm

●ダブルチャンバー方式

V-2033
電源：AC200V3相 50/60Hz
シール有効寸法：650mm×4

JQA-QMA14377
JQA-EM4216

WC08J0032

株式会社TOSEI 本社・工場は
ISO9001 ISO14001 OHSAS18001の
認証を取得しています。

⚠安全にお使いいただくために……
①ご使用の前に、取扱説明書を良くお読みの上、正しくお使いください。
②使用環境条件　温度5～35℃　湿度30～80%
③配線工事は、電気工事有資格者の施工が義務づけられています。
D種接地工事（接地抵抗100Ω以下）を必ず施工してください。
④屋外で風雨にさらされる場所には設置しないでください。
機械が故障したり、感電や漏電による火災の恐れがあります。

食品を包装後は冷蔵10℃以下で、保存・管理してください。

※Gはガス封入装置付。ガスボンベのホース、コンセント等は各機種により異なります。
※本カタログ中の製品写真は、印刷の都合上、実際の色とは若干異なることがあります。
※掲載製品のデザインおよび仕様は、改良のため予告なく変更する場合があります。

株式会社 TOSEI

本社・工場　〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島244　TEL 0558-76-2383　FAX 0558-76-0934
東京支社　〒141-8664 東京都品川区東五反田2-17-2　TEL 03-6422-7290(代)　FAX 03-6422-7289
中部支店　〒465-0035 愛知県名古屋市名東区豊が丘58　TEL 052-772-3988(代)　FAX 052-772-3938
関西支店　〒564-0051 大阪府吹田市豊津町30-28　TEL 06-6338-9601(代)　FAX 06-6338-9602
九州支店　〒812-0007 福岡県福岡市博多区東比恵2-11-33　TEL 092-482-6613(代)　FAX 092-482-9631
東北営業所・信州営業所・静岡営業所・広島営業所・鹿児島営業所
●ホームページのアドレス http://www.tosei-corporation.co.jp/
●Eメールのアドレス MAIL-TOSEI@toshibatec.co.jp

●ご用命は下記の販売店へ

12.10.3000.TS029D-Q

TOSEI

真空包装機

トスパックシリーズ

TOSPACK

真空パックは、新鮮さを強力にサポート。

株式会社 TOSEI

2012・7版

幅広い活用法

おいしさそのまま、大量注文にも素早く対応。
さらに宅配、テイクアウト、ケータリング
などへの展開で、売上げアップに貢献。

水産・食品加工

- 各種ひもの
- 魚の煮付け
- カス漬け・西京漬け
- うなぎの蒲焼き
- 白身の生魚
- 寿司ネタ
- 燻製
- 荒巻鮭
- 焼豚
- ハム・ソーセージ
- ベーコン

お　惣　菜

- シュウマイ
- カレー・シチュー
- ハンバーグ
- 各種煮物
- ギョウザ
- ポテトサラダ
- おでん
- 煮豆
- 佃煮
- 野菜サラダ
- ナラ漬け

農産物・嗜好品

- カット野菜
- 干ししいたけ
- 精米
- 漬物
- 切り餅
- 生そば
- 製茶
- チーズ
- コーヒー
- カステラ
- まんじゅう
- ようかん

用途さまざま、画期的な活用法とその効果

業　種	用　途	従来の方法による問題点	真空パックの効果
水産加工	鮮度管理 加工品の商品化	冷凍・冷蔵により乾燥・変色してしまう。	乾燥と酸化を防止し、多様な加工品の商品化が可能。
食肉店	生肉の保存 加工品の商品化	生肉を含め、各種加工品が短期間で風味が落ち、ロスが大きい。	生肉の安全な熟成管理とガスパックで、テイクアウトが可能。
食品加工（お惣菜）	各種惣菜の品質保持 商品化	短期間で風味が落ち、廃棄ロスにつながる。	調理したままの美味しさを保ち、安全性が向上。
給食・仕出し ホテル・レストラン	調理済み食品 生鮮品の鮮度保持	冷蔵管理による食材の劣化が多く、事前の仕込みが不可能。	食材・調理品の長期ストックが可能。 安価な旬の食材を大量に仕入れ計画生産。
農産物加工　JA関連	地場農産物の商品化	鮮度保持が非常に難しく、商品化も大変難しい。	鮮度を保ち、商品の多様化が可能。
製茶・コーヒー	品質管理 店頭での販売	酸素により、短期間で変色してしまい、香りが損なわれる。	本来持つ香りを変えず、酸化による変色を防止。 店頭での販売で活躍。
製　菓	洋菓子のガスパック	脱酸素剤や乾燥防止剤などの、パッケージコストが大きい。	真空後窒素ガス封入により、酸化・湿気を遮断し、包装コストを低減する。

※ただし、衛生管理、保存方法については販売店にご相談下さい。

様々な用途・形態に対応します。

■真空パック

真空専用フィルムに各種食品を入れ、真空ポンプで酸素を抜きヒートシールすることにより、酸化による変色・腐食を防止し、長期間鮮度を保持します。また大気の圧力が加わることでフィルムが密着し、コンパクトな包装となり、さらに運搬時の振動での形状破壊を防ぎます。

●生鮮食品、加工食品、嗜好品など、
基本的な真空パックで幅広い分野で活躍。

■ガスパック

真空専用フィルム（耐ガスバリアー性）に各種食品を入れ真空ポンプで酸素を抜いた後、窒素・炭酸ガスなどの不活性ガスを封入し、ヒートシールすることにより、酸化・カビを防止すると共に、大気の圧力が緩和され、カステラなどの柔らかい食品を形状を崩さないでパックするための包装です。

●製茶、かつお節、生そば、お菓子、スライス肉、落花生、
干ししいたけ、ピーナッツなどに活用。

■脱気パック

真空パックでは、残存酸素量が極めて少ないのに対し、食品の種類・形態に合わせて、到達真空度を調整し、酸素を残した状態でヒートシールします。パック時間が非常に早く、多少の酸素を必要とする野菜類などの鮮度を保持すると共に、特に乾燥と形状変化防止が目的である食品のパックに活用されます。

●生野菜、カット野菜、野菜サラダ、ポテトサラダ、果物、
シュウマイ、餃子などに活用。

長期保存が可能となり、原価率の安定に貢献。

食品の大敵「酸素」を遮断することにより、酸化と腐食、水分の発散を防ぎ、長時間鮮度が保てます。これにより、安価な時に大量仕入れが可能となり、原価率の安定に貢献します。

冷蔵庫による乾燥を防止し、食品の歩留りが向上。

ほとんどの食品は、通常の冷蔵保存では、乾燥が進み、変色してしまいます。真空パックすることにより、冷蔵庫による乾燥と酸化による変色を防ぎ、歩留りが向上し、食品のロスを大幅に低減します。

冷凍保存による冷凍焼けを防止し、鮮度維持。

水産品などを真空パックすることにより、冷凍焼け、食品間のにおい移りを防ぎ、鮮度が保てます。また、水での解凍が可能となり、ドリップもなく解凍時間を大幅に短縮します。

鮮度・品質そのままに、生産効率大幅アップ。

加工食品・嗜好品などを真空パックすることにより、鮮度・品質を変えず、より安全な状態で鮮度管理・流通・販売ができ、生産効率を大幅に高め、新商品の開発が可能となります。

風味もそのままに、大量注文にも対応。

事前に仕込んだ調理品を、風味を変えず長期保存し、美味しさそのままに大量注文にも素早く対応できます。さらに宅配、テイクアウト、ケータリングへの展開も可能とし、売上げアップに貢献します。

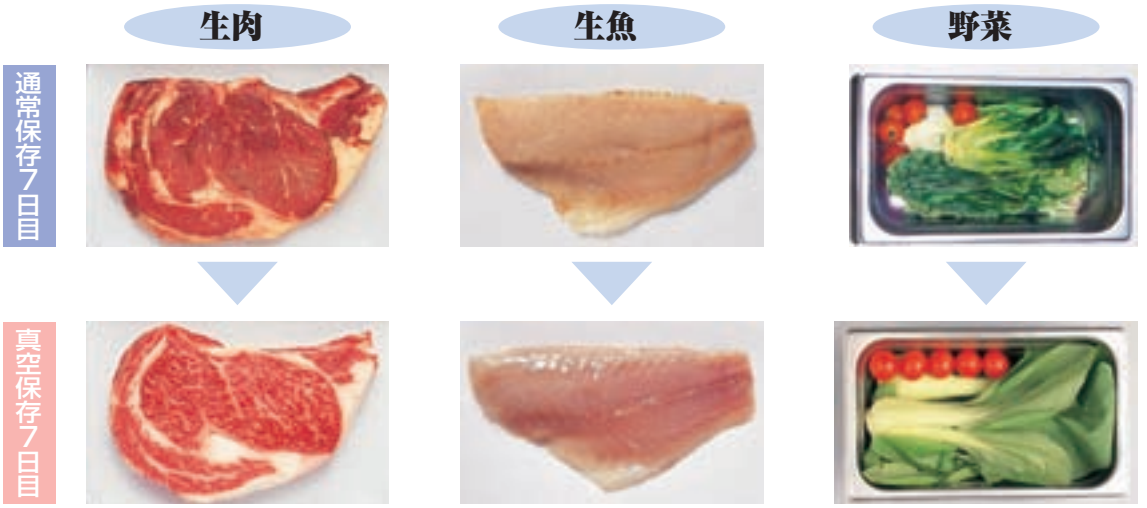
それぞれのニーズに合わせた真空パック

食品の鮮度保持を、強力にサポート。

コストの低減

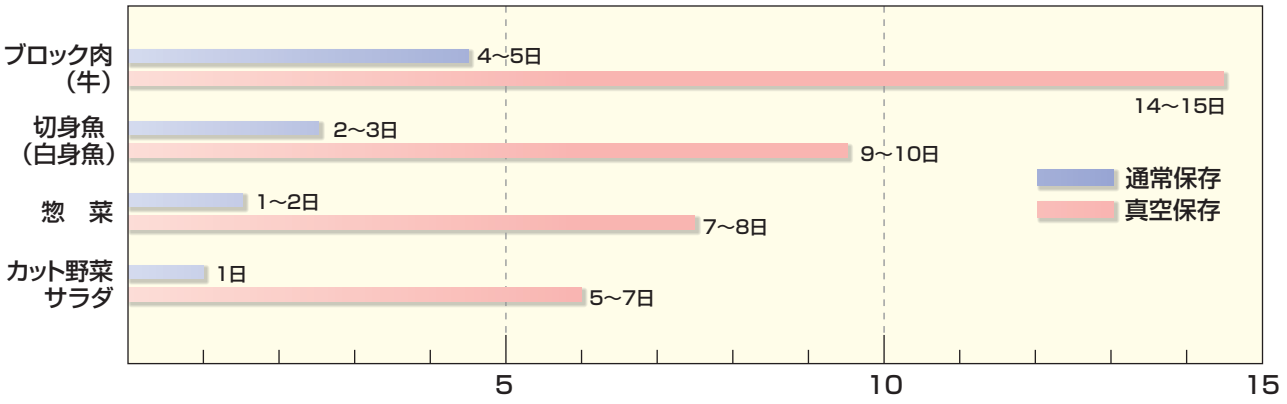
新鮮な食品を真空パック、鮮度を保って長期ストック。
計画的な仕入れと歩留り向上で、
コストの低減を可能にする「真空パック」

真空パックの効果は一目瞭然



※真空パック後3℃以下で保存。食品は鮮度の良いものが原則。

冷蔵管理における食品の日持ちデータ



※食品の鮮度により、日数が変化します。

●真空専用フィルム　トスパック真空包装機に最も適合した真空専用フィルム。

■多層チューブタイプ・・・
あらゆる食品の真空保存、真空調理に最適。
低コスト、汎用タイプ★ボイル温度：95℃まで★冷凍温度：−30℃まで

■ラミネート三方シール・・・
土産・宅配・店頭販売等の商品をよりグレードアップ。
手で袋が切れるVノッチ付★ボイル温度：95℃まで★冷凍温度：−40℃まで

●主な特長
① ナイロンとポリエチレンの3層構造で、酸素と湿気を完全に遮断。
② 耐熱性、耐寒性、耐油性に優れています。
③「トスパック」推奨、抜群のシール性。
④ 大小多数の規格サイズを取り揃えております。
（規格外サイズのフィルムや印刷も特注にて承ります）

※その他収縮タイプのシュリンクフィルム、工業関連対応フィルムも取り揃えております。